

義守大學餐旅管理學系
餐旅專業校外實習心得報告
撰寫範例（以餐飲部為例）

目錄

- 一、實習期間及個人資料
- 二、實習企業資料：實習企業公司名稱、地點位置、地址與電話、實習部門名稱、指導主管及其職稱等相關資料。
- 三、實習企業經營管理理念(company mission)：
 - 業主概述
 - 開業動機
 - 營業目標
 - 市場理念：市場區隔、客層需求、形象建立
 - 產品理念：建築設計、室內裝飾、餐飲規劃、服務水準
 - 作業理念：營運政策、作業流程、服勤程序
 - 管理理念：管理哲學、領導統禦、公司章程、組織編制、薪資結構、工作職掌、招訓計劃等
- 四、實習部門功能與特色(餐飲特色、營業時段如早餐、午餐、午茶、晚餐及宵夜等。)
- 五、實習部門人員編制及班表安排
- 六、實習單位各式檢查表(如營業前檢查政策與檢查表)
- 七、與其他部門關係(或相關配合單位：廚房、餐務、出納等)。
- 八、桌數與座位數及營業器皿、設備等。
- 九、行銷策略(商品廣告宣傳與促銷)：報章與雜誌、海報與宣傳卡、現場陳列擺設、顧客饋贈物品等。
- 十、菜單特色：小吃菜單、宴席菜單、自助菜單、飲料單、封面設計與數量、食物與飲料之盤飾陳設等。
- 十一、背景音樂及娛樂活動等
- 十二、服務說明：餐桌擺設標準、服勤型態、訂宴流程、餐飲服勤方式與程序等。
- 十三、營收分析

- 每人平均 () 餐/食物消費額
- 每人平均 () 餐/飲料消費額
- 每人每天平均餐飲消費額
- 每月營業額及每月平均營業額
- 每月食物成本及每月平均食物成本
- 每月飲料成本及每月平均飲料成本

十四、實習雙週報告(12次，撰寫格式如附件)

十五、**實習心得及建議事項(分四部分，請依內容分段撰寫，說明如下)至少 5000 字以上**

(一)、回顧實習前所做的準備與當時的心態

大綱：

- a. 實習前的專業知識的準備與實習前的心情
- b. 開始實習前的認知以及原本認知，與後來實習實際狀況的比較。

(二)、回顧實習期間前三個月之工作狀況

大綱：

- a. 實習時遇到的困難與比較印象深刻且滿意的事項。
- b. 實習時與同儕(包含正職與他校實習生)、主管互動的情形(可舉例說明)。

(三)、回顧實習期間後三個月之工作狀況

大綱：

- a. 實習時遇到的困難與比較比較印象深刻且滿意的事項。
- b. 實習時與同儕(包含正職與他校實習生)與主管互動的情形(可舉例說明)。

(四)、實習結束心得結論

大綱：

- a. 實習期間個人所學習的工作內容與自我反省(包括：專業能力、人際互動等)
- b. 個人認知(包含實習單位的優缺點，以及對實習單位的建議)。
- c. 對系辦提出的建議。

十六、參考資料：

書籍：王 XX 等編著 (中文) 或 Mack CHILE (英文)，「文篇章名」，年版，出版社，p5-p20。

雜誌：「篇章名」，作者，雜誌名稱，卷期，年月，p5-p20。

字型：中文 標楷體 / 英文及數字 Times New Roman

字體大小：大標題 14/粗體 小標題 12/粗體

內文 12

行距：單行間距 與前段距離 0.5 行

【封面格式如下】

義守大學餐旅管理學系

餐旅專業校外實習

心得報告

111 學年 **第二** 學期

照片

(穿著制服與飯店或餐廳合照)

實習日期：**112** 年 2 月 1 日 至 **112** 年 7 月 31 日

實習機構：**義大皇家大酒店 皇樓餐廳**

實習學生：**王小花** 學號：**10973000A**

指導老師：**曾淑美、劉姚伶** 博士